

Vorspeisen

Les Entrées

Appetizers

Tagessuppe
Potage du jour
Soup of the day
CHF 12.50



Guacamole & Chips
CHF 18.50



"Pão de Queijo"
Käsebällchen
Boulettes de fromage
Cheese Puffs
CHF 18.50



Tintenfisch-Vinaigrette
Vinaigrette au poulpe
Octopus vinaigrette
CHF 25.00

Knoblauch- und Kräuter-Pouletflügel
Ailes de poulet à l'ail et aux herbes
Chicken Wings in a garlic and herb sauce
CHF 18.50

"Coxinha"
Poulet-Kroketten mit Mascarpone-Creme
Croquettes de poulet avec crème de mascarpone
Chicken croquettes with mascarpone cream
CHF 21.00

Salat Salades Salads



Grüner Salat
Salade verte
Green salad
CHF 10.50



Sommer Salat
Salade d'été
Summer salad

Grüner Blattsalat, Tomaten, Gurken, Maiskörner, Avocado und rote Zwiebeln
Salade verte, tomates, concombre, grains de maïs, avocat et oignons rouges
Mixed greens, tomatoes, cucumber, corn, avocado and red onions
CHF 16.50



Gegrillte Randen, Saanen Ziegenkäse, Minzpesto und Rucola
Betterave grillée, fromage de chèvre de Saanen, pesto à la menthe, rucola
Grilled beetroot, Saanen goat's cheese, mint pesto and rucola
CHF 19.50



Quinoa mit Marktgemüse
Quinoa aux légumes du marché
Quinoa with market vegetables
mit Grüner Blattsalat / avec salade verte en feuilles / with mixed green salad
CHF 18.50

Vom Grill

Baby Back Ribs

mit hausgemachter BBQ Sauce / sauce BBQ maison / home-made BBQ sauce

Süsskartoffeln frites

patates douces frites

sweet potato fries

CHF 44.00

"Picanha"

Rindshuftdeckel Steak Aiguillette de Rumsteak Beef Strip (250 gr)

Gemüse vom Grill, Süsskartoffel Frites und Spezialsaucen

légumes grillées, patates douce frites et sauces spéciales

grilled vegetables, sweet potato fries and special sauces

CHF 49.00

Mistkratzerli, Knoblauch und Piri-Piri

Coquelet à la crapaudine, à l'ail et au Piri-Piri

Spatchcock Chicken with garlic and Piri-Piri

Gemüse vom Grill, Süsskartoffel Frites und Spezialsaucen

légumes grillées, patates douce frites et sauces spéciales

grilled vegetables, sweet potato fries and special sauces

CHF 42.00

Frischer Tages-Fisch nach Angebot

Poisson frais selon arrivage

Fresh fish of the day

Gemüse vom Grill, Süsskartoffel Frites und Spezialsaucen

légumes grillées, patates douce frites et sauces spéciales

grilled vegetables, sweet potato Fries and special sauces

***Tomahawk Steak (500 - 600 gr)**

Steak Tomahawk

Tomahawk Steak

Gemüse vom Grill, Süsskartoffel Frites und Spezialsaucen

légumes grillées, patates douce frites et sauces spéciales

grilled vegetables, sweet potato Fries and special sauces

***Auf Vorbestellung / Précommandes uniquement / Pre-orders only**

CHF 98.00



Gemüse vom Grill

Légumes grillées

Grilled vegetables

Süßkartoffel Frites und Spezialsaucen

patates douce frites et sauces spéciales

Sweet Potato Fries and special sauces

CHF 28.50



Blumenkohl-Steak an Currysauce

Steak de chou-fleur à la sauce curry

Cauliflower steak with curry sauce

Süßkartoffel Frites

patates douce frites

Sweet Potato Fries

CHF 27.00



Süßkartoffel keile mit Quark und Kräutersauce

Quarts de patates douces avec une sauce au quark et fines herbes

Grilled sweet potato wedges with a quark and herb sauce

Grüner Blattsalat

Salade verte

Green Salad

CHF 28.50



Veganer Hausburger

Burger végétalien maison

Home-made vegan burger

Süßkartoffeln, Pilzen, Zucchini, Karotten, Quinoa, Kräuter

Patates douces, champignons, zucchini, carottes, quinoa, herbes

Sweet potatoes, mushrooms, zucchini, carrots, quinoa, herbs

Süßkartoffel Frites

patates douces frites

sweet potato fries

CHF 34.00

Lokal & Lecker

Schönrieder Käse-Fondue
Fondue au fromage de Schönried
Schönried Cheese Fondue
CHF 30.00 (300 gr)
CHF 36.00 p.p. à discretion

Trüffelfondue
Fondue aux truffes
Truffle Fondue
CHF 34.00 (300 gr)
CHF 40.00 p.p. à discretion

Abländschen-Fondue
Fondue d'Abländschen
Abländsch Fondue
CHF 34.00 (300 gr)
CHF 40.00 p.p. à discretion

Schönrieder Raclette
Kartoffeln und Essiggemüse
pommes de terre & cornichons
potatoes & pickles
CHF 9.50 portion
CHF 27.00 p.p. à discretion

***Fondue Chinoise**
hausgemachte Saucen, Pommes Frites oder Reis
sauces maison, frites croustillantes ou riz
homemade sauces and French fries or rice
pro Person CHF 54.00

***Auf Vorbestellung / Précommandes uniquement / Pre-orders only**

Fleischherkunft/Provenance de la viande/Origin of Meat: Rind/bœuf/beef, Kalb/veau/veal, Schwein/porc/pork (Schweiz); Pouletbrust,(Schweiz); Poulet-Nugget, (Argentinien); Maispoularde, (Frankreich); Lamm*/agneau/lamb (Australien) * kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Herkunft der Fische/Provenance du poisson/origin of fish: Forelle/truite/trout: Fischzucht/pisciculture/fish farm Saanen; Rauchlachs/saumon fumé/smoked salmon: Alaska Trapper Creek; Lachs/saumon/salmon: Zucht

Desserts

Warmes Dulce de Leche-Küchlein

Moelleux au Dulce de Leche

Dulce de Leche lava cake

mit Pistazien-Eis und Praliné

avec glace aux pistaches et praliné

with pistachio ice cream and praliné

CHF 23.00



Sommer-Pavlova

Pavlova d'été

Summer Pavlova

Meringue-Nest gefüllt mit roten Beeren und Zitronencreme und Rahm

nid de meringue rempli de baies rouges et crème au citron et chantilly

meringue nest filled with red berries and lemon cream and whipped cream



Brownies à la mode

Hausgemachte Brownies mit Glace, Schokoladensauce und Rahm

Brownies maison avec glace, sauce au chocolat et chantilly

Homemade brownies with ice cream, chocolate sauce and whipped cream

CHF 19.50

Limetten Eisküchlein

Tarte glacée au citron vert

Frozen Key Lime Pie

mit Beeren und Rahm

aux baies et Chantilly

with berries and whipped cream

CHF 19.50

Glacen - Glaces - Ice Cream

Schokolade, Vanille, Espresso, Erdbeere, Zitrone, Zwetschgen

Chocolat, vanille, fraises, citron, prune

Chocolate, vanilla, strawberry, lemon, prune

pro Kugel, par boule, per scoop CHF 3.50

mit Rahm, avec chantilly, with whipped cream + CHF 1.50